

Katalonien Tourismus

Rezept für Xató – Variante von Calafell

Catalan Tourist Board Team · Sunday, February 14th, 2016



Xató © Imagen M.A.S.

Zutaten für die Sauce (4 Personen)

- 100 g Mandeln (oder 2 Handvoll)
- 100 g Haselnüsse (2 Handvoll)
- überbrühte Romesco Paprika (gehäutet): ½ Paprika
- geröstetes Brot (Ein Scheibchen)
- 5 angebratene Knoblauchzehen
- ½ roher Knoblauch
- 2 Tomaten- 250g Öl- Essig (nach Geschmack)
- Salz

- weißer Pfeffer
- süßes Paprikapulver

Zutaten für den Fischsalat (4 Personen)

- 2 Endivien
- 120g klein gebröckelter Stockfisch
- 120g Thunfisch
- 4 Sardellenfilets
- 80g aromatische Arbequina-Oliven

Zubereitung

Salz in einen Mörser geben und dann nacheinander in der angegebenen Reihenfolge Mandeln, Nüsse und Knoblauch zerkleinern, bis eine feine Paste entsteht. Die Romesco-Paprika, geröstetes Brot, Paprikapulver und weißen Pfeffer dazugeben, schließlich Tomaten, Öl und Essig beifügen. Wenn die Sauce fertig ist, mischt man sie mit den gut gewaschenen und getrockneten Endivien und lässt sie für einige Stunden durchziehen.

Um das Gericht zu servieren, dekoriert man den Teller mit dem kleingebröselten Stockfisch, Thunfisch, Sardellenfilets und Arbequina-Oliven – und schon ist der Xató fertig zum Verzehr.

In Calafell empfiehlt man ihn mit Artischocken, Bohnentortilla oder katalanischer Bratwurst zu begleiten.

Guten Appetit!